

## Tartinade au chorizo et au chèvre

Pour un bol:

- 100 g de chorizo
- 50 g de fromage de chèvre frais (type Petit Billy ou autre fromage style Saint-Morêt, Philadelphia, etc.)
- 1 cs de concentré de tomate
- 100 ml d'eau

Diluer le concentré de tomate dans l'eau.

Placer tous les ingrédients dans le bol du thermomix (ou autre robot) et donner quelques impulsions de turbo. Racler les parois. Mixer ensuite 3 fois 10 secondes à vitesse 8 (en raclant les parois entre chaque) jusqu'à obtenir une texture homogène. Placer au frais jusqu'au moment de servir avec du pain grillé.

*Selon vos goûts, vous utiliserez du chorizo fort ou doux (j'ai fait moitié moitié) et le fromage frais que vous avez sous la main.*



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>